ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№22 (30) НОЯБРЬ 2007



хлеб

ISSN 1819-9488









...и это тоже повод для разговора



0,95 **руб./мин.** местные исходящие вызовы

0,65 **руб.** отправка SMS

между подключившими услугу «Хороший повод» в тарифе «Семья»

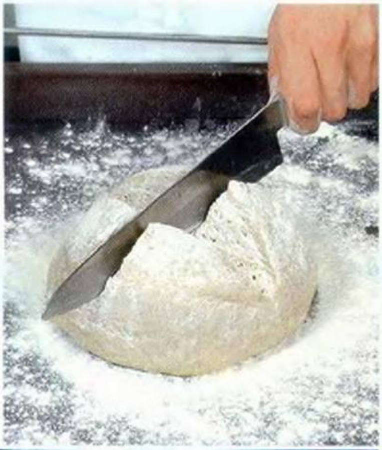
Узнай больше

06 06

(495) 799 00 66

Билайн™

живи на яркой стороне



Дорогие друзья!

Казалось бы, зачем самим печь хлеб? Прилавки ломятся от разнообразных буханок и батонов, в том числе из французских и итальянских пекарен. Однако читательские письма и звонки свидетельствуют о неугасающем интересе к этой теме. И тому есть объяснение. Аромат свежеиспеченного хлеба возбудит аппетит даже у самых привередливых!
А чтобы все получилось, не забудьте просеять муку. Закройте в кухне двери и окна – тесто не любит сквозняков. И пользуйтесь только проверенными дрожжами.
Желаем успехов.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд

легкие рецепты

рецепты средней сложности

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание





хлеб из трех злаков

ЧТО НУЖНО:

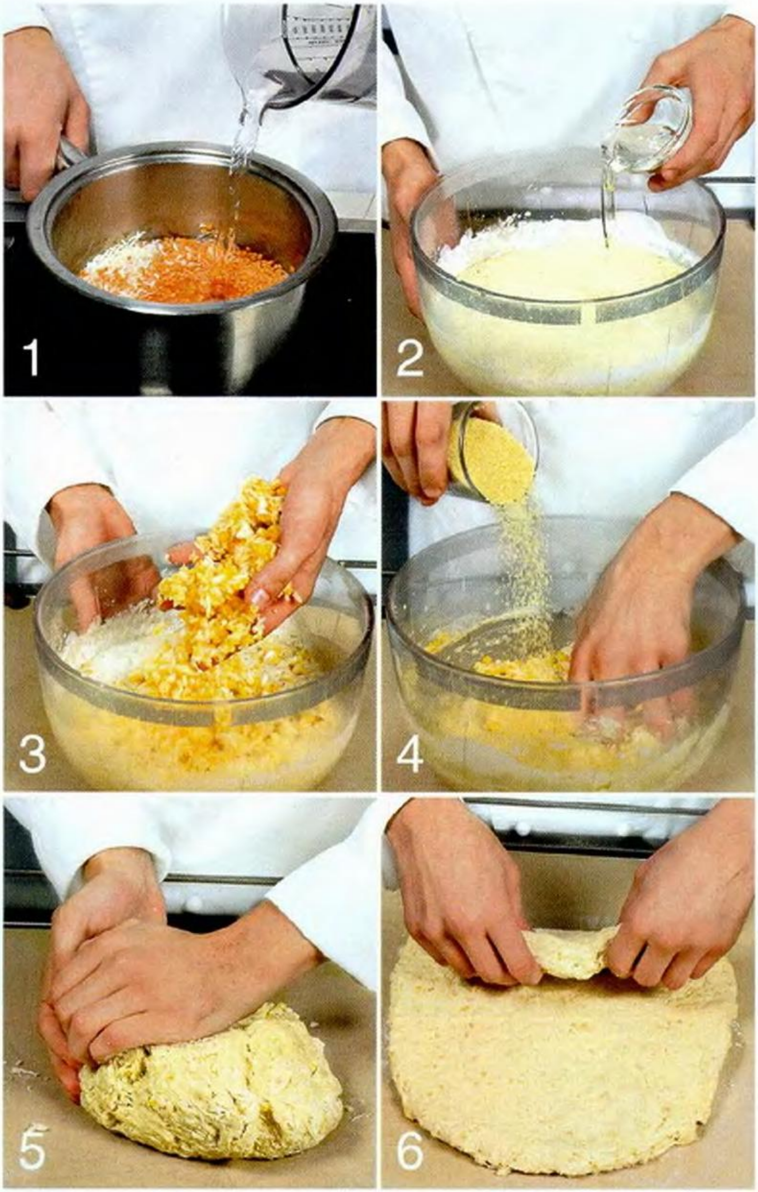
Для опары:

100 мл яблочного сока
2 ч. л. меда
30 г дрожжей
200 г муки

Для теста:

200 г пшеничной муки
200 г муки грубого помола
2,5 ч. л. соли
4 ст. л. теплой воды
100 мл яблочного сока
2 ст. л. растительного масла + несколько ложек для вымешивания
1 ст. л. свежего тимьяна
85 г пшеничной крупы
85 г красной чечевицы
85 г риса

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 3 часа 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 364,6 ккал,
белки – 11,3 г, жиры – 11,4 г, углеводы – 54,2 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Подготовить зерна.** Чечевицу и рис положить в сотейник, влить 200 мл воды и довести до кипения. Снять с огня, накрыть и оставить на 1,5 ч.

2 **Сделать опару.** Разогреть яблочный сок и 100 мл воды, добавить мед и дрожжи. Взбивать венчиком, пока дрожжи полностью не растворятся. Добавить муку, перемешать. Накрыть и оставить на 1 ч в теплом месте. Еще раз перемешать и вновь оставить на 1 ч.

3 **Приготовить тесто.** В опару тонкой струей влить теплую воду, яблочный сок и растительное масло, перемешать, добавить распаренные рис и чечевицу.

4 Всыпать пшеничную крупу, соль, оба вида муки и вымесить тесто. Полить 1 ст. л. оливкового масла, накрыть пленкой и оставить на 10 мин.

5 Поверхность стола сбрызнуть 3 ст. л. растительного масла. Выложить тесто и вымешивать 30 сек. Накрыть и оставить на 15 мин. Снова сбрызнуть стол растительным маслом, вымешивать тесто еще 30 сек. Накрыть полотенцем и оставить на 30 мин.

6 Придать тесту форму овала. Взять короткую сторону и подтянуть ее к центру. Прижать. Так же поступить со второй короткой стороной. Сложить тесто еще два раза. Завернуть в присыпанное мукой полотенце и оставить на 2 ч в теплом месте.

Разогреть духовку до 220 °С. Противень присыпать мукой. Выложить на него буханку и посыпать листиками тимьяна. Выпекать 45 мин.

Подавать теплым.





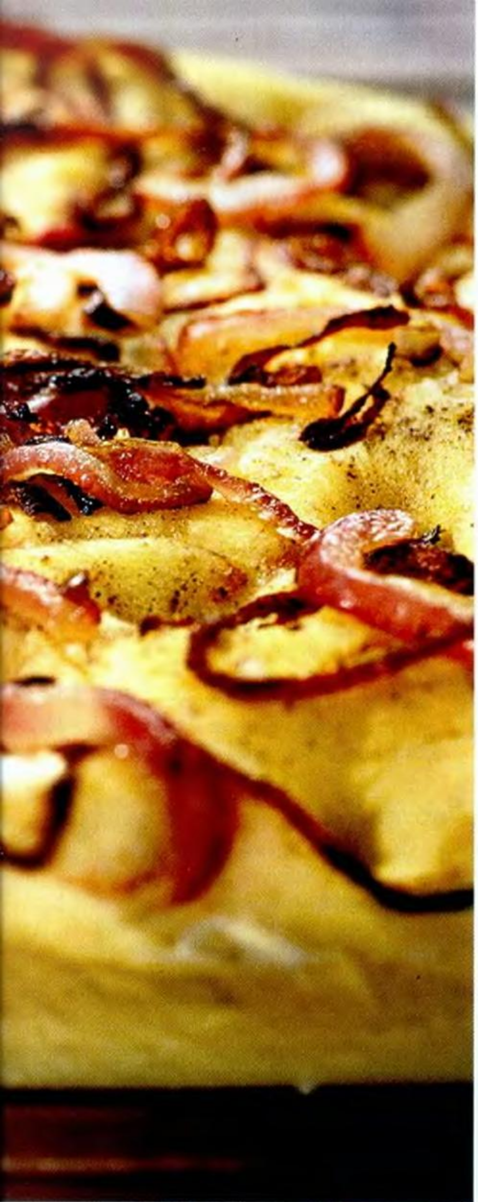
1



2



3



фокачча с жареным луком

ЧТО НУЖНО:

7 г	сухих дрожжей
1 ч. л.	соли
225 мл	воды
450 г	пшеничной муки
4 ст. л.	оливкового масла
1 ст. л.	кукурузной муки крупного помола
2	красные луковицы
1 ч. л.	сухого розмарина
0,25 ч. л.	горошин черного перца
•	крупная соль
2 ст. л.	тертого пармезана

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8
1 порция: 279,8 ккал,
белки – 7,4 г, жиры – 9,2 г, углеводы – 041,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отсыпать 150 г муки, оставшуюся просеять. Смешать дрожжи, соль и 150 г просеянной муки. Поставить сотейник на средний огонь, нагреть в нем 2 ст. л. масла и воду. Аккуратно влить жидкость в муку, все время перемешивая. Постепенно добавить всю просеянную и непросеянную пшеничную муку и месить тесто до получения мягкой и эластичной консистенции.

2 Закрыть миску прозрачной пленкой и дать постоять 15 мин.

3 Смазать маслом противень и посыпать его кукурузной мукой. Выложить тесто на противень, разровнять руками. Закрыть прозрачной пленкой и оставить подниматься в теплом месте на 30 мин., пока оно не увеличится в обьеме вдвое.

4 Лук очистить, нарезать тонкими кольцами. На сковороде раскалить 1 ст. л. растительного масла и обжарить лук, 4 мин.

5 Ручкой от деревянной ложки сделать в тесте глубокие проколы на расстоянии 2 см друг от друга. Сбрызнуть оставшимся маслом.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Ровным слоем выложить на тесто половину обжаренного лука. Горошины черного перца раздавить, смешать с крупной солью, розмарином и посыпать тесто. Выпекать 20 мин., пока фокачча не зарумянится. Вынуть из духовки, посыпать тертым пармезаном и оставшимся жареным луком.

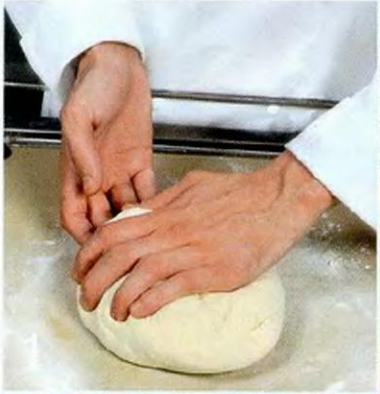






фокачча с оливками и тимьяном

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6
1 порция: 987,4 ккал,
белки – 6,5 г, жиры – 88,4 г, углеводы – 40,3 г







ЧТО НУЖНО:

1 пакетик	легкорастворимых дрожжей (7 г)
350 г	пшеничной муки
5 ст. л.	белого вина
3 ст. л.	оливкового масла
2 ст. л.	нарезанных листьев тимьяна
100 г	оливок без косточек
0,5 ст. л.	крупной соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать муку, дрожжи и соль. Влить вино, 1 ст. л. масла и 150 мл теплой воды. Замесить тесто. Посыпать стол мукой, выложить на него тесто и вымешивать 10 мин. Переложить в миску, накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 1 ч, пока тесто не увеличится вдвое. Вернуть тесто на стол, присыпанный мукой, обмять и раскатать в прямоугольник по размеру противня. Противень смазать маслом, выложить на него тесто, накрыть пленкой и поставить в теплое место на 30 мин.

2 Снять пленку и пальцами сделать углубления по всей поверхности теста. Снова накрыть пленкой и оставить еще на 30 мин. Разогреть духовку до 200 °С. Пленку снять, оливки распределить по всей поверхности теста и глубоко их вдавить. Посыпать хлеб тимьяном, солью и побрызгать оставшимся маслом. Запекать 25 мин., до золотистого цвета.

домашний хлеб без дрожжей



ЧТО НУЖНО:

Для закваски:

150 г ржаной муки
1 ст. л. йогурта

Для теста:

450 г пшеничной муки
1 ч. л. соли
100 мл молока

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Время подготовки: 3 суток
Порций: 8
1 порция: 281,1 ккал,
белки – 8,7 г, жиры – 1,6 г, углеводы – 57,9 г

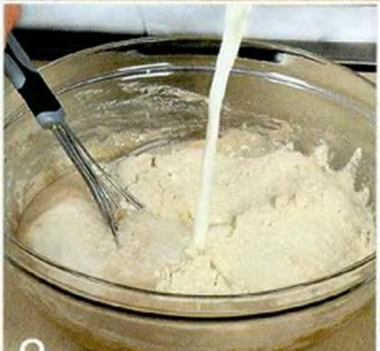
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить закваску.** Смешать половину ржаной муки с 75 мл воды и йогуртом. Поставить в тепло на 24 ч. Перемешать и оставить еще на 24 ч. Добавить оставшуюся муку, 75 мл воды. Перемешать и оставить еще на 24 ч.

2 Смешать закваску со 100 мл воды и 2 ст. л. муки и поставить на ночь в тепло. Утром добавить оставшуюся просеянную муку, соль и теплое молоко. Замесить тесто, накрыть и оставить на 3 ч.

3 Разогреть духовку до 230 °C. Сформовать из теста буханку, выложить на присыпанный мукой противень. Сделать глубокий крестообразный надрез. Выпекать 15 мин., затем снизить температуру до 200 °C и выпекать еще 20 мин.









голливудский хлеб



ЧТО НУЖНО:

500 г муки
400 мл холодной воды
20 г свежих дрожжей
1 ч. л. соли
200 г бекона
100 г сыра стилтон

Время подготовки: 12 часов
Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 20
1 порция: 151,1 ккал,
белки – 4,9 г, жиры – 7,1 г, углеводы – 16,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Накануне вечером просеять в миску примерно 1/3 муки, влить 125 мл воды, добавить 15 г дрожжей и замесить тесто. Накрыть миску пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.

2 На следующий день добавить в миску оставшуюся просеянную муку, дрожжи и соль. Замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Переложить тесто на присыпанную мукой поверхность, вымешивать 5 мин., пока тесто не станет гладким и эластичным. Вернуть тесто в миску, накрыть пленкой и оставить на 1,5 ч. За это время тесто должно увеличиться вдвое.

3 Бекон нарезать небольшими кусочками, сыр – мелкими кубиками.

4 На сухую сковороду выложить бекон и обжарить до хруста, 5 мин.

5 Добавить бекон и сыр в тесто, вымешивать в течение 5 мин. и оставить еще на 1 ч.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть бумагой для выпечки. Разделить тесто на 3 равные части, скатать каждую часть в жгут длиной 50 см. Положить жгуты на противень параллельно друг другу и скрепить с одного конца влажными руками. Заплести жгуты в косичку и оставить еще на 1 ч. Поставить в духовку на 35 мин.



памперникель

ЧТО НУЖНО:

- **30 г** какао-порошка
- **7 г** сухих дрожжей
- **100 г** ржаной муки
- **200 г** пшеничной муки
- **0,5 ч. л.** соли
- **0,5 ч. л.** растворимого кофе
- **0,5 ст. л.** тмина
- **4 ст. л.** темного пива
- **1 ст. л.** растительного масла
- **3 ст. л.** темного меда
- кукурузная мука для обсыпки
- растительное масло для смазывания

Время приготовления: 3 часа 30 мин.
Порций: 16
1 порция: 105,3 ккал,
белки – 2,3 г, жиры – 2,7 г, углеводы – 17,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поставить миску на водяную баню, влить 1,5 ст. л. воды, всыпать какао-порошок, перемешать и отставить в сторону.

2 Горкой просеять в миску муку, дрожжи, соль и кофе. Добавить сахар и тмин.

3 Сделать в горке углубление, влить в него пиво.

4 Добавить какао, 5 ст. л. воды, масло и мед. Замесить тесто.

5 Переложить тесто на поверхность, присыпанную мукой, и вымешивать около 10 мин. Положить тесто в миску, смазанную маслом, накрыть полотенцем и оставить на 1,5 ч, пока оно не увеличится вдвое. Затем вымешивать еще 4 мин. Сформовать овальную булку.

6 Противень смазать растительным маслом и присыпать кукурузной мукой. Выложить булку, накрыть полотенцем и дать подняться в течение 45 мин. Выпекать хлеб 40 мин. при температуре 180 °С, дать остыть на решетке.





чесночные булки



ЧТО НУЖНО:

- **200 г** пшеничной муки
- **75 г** муки грубого помола
- **7 г** сухих дрожжей
- щепотка сахара
- щепотка соли
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **4** зубчика чеснока
- примерно 0,5 стакана молока

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 10
1 порция:125,7 ккал,
белки – 3,3 г, жиры – 4,0 г, углеводы – 19,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Развести дрожжи с сахаром в небольшом количестве теплого молока и оставить на 15 мин., до появления пены.

2 Муку просеять горкой на рабочую поверхность, в середине сделать углубление и влить в него растворенные в молоке дрожжи и оливковое масло. Добавить соль.

3 Чеснок очистить, 2 зубчика измельчить и добавить в мучную смесь.

4 Перемешивать, постепенно вливая теплое молоко, пока не получится эластичное, не очень крутое тесто. Поставить в теплое место на 1 ч. Оставшиеся 2 зубчика чеснока крупно порезать, добавить в тесто, перемешать и оставить еще на 30 мин.

5 Сформовать 2 одинаковые булки, выложить на смазанный маслом противень на расстоянии 4 см друг от друга.

6 Духовку разогреть до 200 °С. Булки накрыть пищевой пленкой и оставить для расстойки на 15 мин., затем сбрызнуть оливковым маслом и выпекать 20 мин.

*** Из теста можно сформовать небольшие порционные булочки круглой или овальной формы.**

ржаной хлеб с изюмом

Время приготовления: 3 часа 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 242,4 ккал,
белки – 6,2 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 42,0 г









ЧТО НУЖНО:

250 г	пшеничной муки
200 г	ржаной муки
1,5 ч. л.	сухих дрожжей
0,5 ч. л.	соли
50 г	темного тростникового сахара
50 г	сливочного масла
75 г	изюма
3 ст. л.	сухого молока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи в 250 мл теплой воды, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 мин. Сливочное масло размягчить. Просеять оба вида муки, смешать с сухим молоком, солью и изюмом.

2 В середину смеси влить разведенные в воде дрожжи, добавить масло. Замесить тесто, накрыть и поставить в теплое место на 1 ч.

3 Сформовать буханку, оставить на 45 мин. Сделать сверху глубокие надрезы, смазать водой и присыпать ржаной мукой. Выстлать противень бумагой. Выпекать хлеб в духовке 55 мин. при 180 °С.



Лёгкость необыкновенная...
Рег. номера: П № 014798/01, П № 008990 от 26.05.2005. RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11



СПОНСОР РЕЦЕПТА

итальянский батон с моцареллой



ЧТО НУЖНО:

0,75	стакана грецких орехов
1 пакетик	легкорастворимых дрожжей (7 г)
1 ч. л.	соли
1 ч. л.	сахарного песка
•	щепотка крупномолотого черного перца
700 г	пшеничной муки
3 ст. л.	оливкового масла **MONINI**
120 г	оливок
3 ст. л.	вяленых помидоров
0,5	сладкого красного перца
50 г	сыра моццарелла

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 16
1 порция: 246,3 ккал,
белки – 6,9 г, жиры – 10,3 г, углеводы – 31,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Порубить грецкие орехи и обжарить их на сухой разогретой сковороде на среднем огне, 3 мин.

2 Разогреть оливковое масло **MONINI** в 350 мл воды до 50 °С.

3 Смешать дрожжи, соль, сахар, перец и половину муки. Влить разогретую воду с маслом. Перемешать. Всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Выложить на стол и вымешивать 5 мин., пока тесто не станет эластичным. Скатать в шар, закрыть пленкой и оставить на 10 мин.

4 Оливки, помидоры и красный перец мелко нарезать. Сыр раскрошить.

5 Раскатать тесто в форме прямоугольника, выложить на него оливки, красный перец, грецкие орехи, моццареллу и помидоры, скатать рулетом.

6 Противень присыпать мукой. Выложить хлеб швом вниз, сделать сверху параллельные надрезы. Закрыть пленкой и оставить на 25 мин. Нагреть духовку до 200 °С и выпекать 40 мин.

КСТАТИ

Оливковое масло первого холодного отжима ЭКСТРА ВИРДЖИН – самое полезное и поэтому наиболее популярное среди потребителей. Во всем мире для него установлены очень строгие нормативы качества. Однако итальянские производители масла MONINI ввели для себя собственные, более жесткие нормы, что делает это масло лидером среди прочих марок.



чиабатта

ЧТО НУЖНО:

Для опары:

- **0,25** стакана теплой воды
- **0,5** стакана муки
- щепотка сухих дрожжей

Для теста:

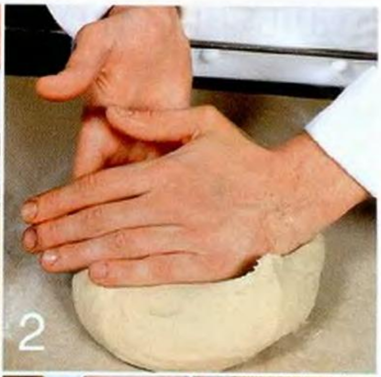
- **0,5 ч. л.** дрожжей
- **1 ст. л.** молока
- **0,3** стакана воды
- **0,5 ст. л.** оливкового масла
- **1** стакан муки
- **0,5 ч. л.** соли

Время подготовки: 12 часов
Время приготовления: 3 часа
Порций: 6
В 1 булке: 832,8 ккал,
белки – 18,3 г, жиры – 12,0 г, углеводы – 162,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить опару.** Смешать дрожжи с 2 ст. л. теплой воды, дать постоять 5 мин., добавить муку и оставшуюся воду. Тщательно перемешать. Оставить на 12 ч.





2 **Приготовить тесто.** Размешать дрожжи в теплом молоке, оставить на 5 мин. Добавить настоявшуюся опару, теплую воду, оливковое масло, муку и соль, замесить тесто. Поставить на 1,5 ч в теплое место.



3 На присыпанном мукой столе сформовать из теста батон, обсыпать мукой, накрыть полотенцем и дать постоять 1 ч. Выпекать 25 мин. при температуре 210 °С до золотистой корочки.



гречневые лепешки с грецкими орехами



ЧТО НУЖНО:

- **1 ч. л.** меда
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1** стакан пшеничной муки
- **0,5** стакана гречневой муки
- **0,5 ст. л.** сухого молока
- • по щепотке соли и сахара
- **0,5 ч. л.** сухих дрожжей
- **0,25** стакана очищенных грецких орехов

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 8
1 порция: 162 ккал,
белки – 4,7 г, жиры – 5,7 г, углеводы – 22,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

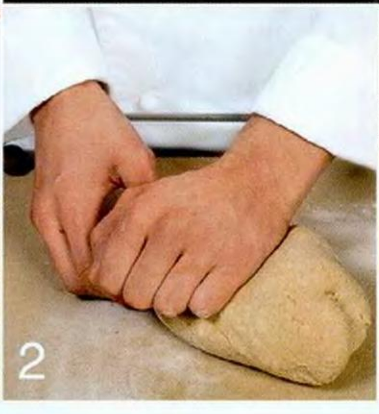
1 Дрожжи развести с сахаром в 0,5 стакана воды, поставить в теплое место на 10 мин. Добавить масло и мед. Всыпать оба вида муки и соль, влить молоко, перемешать. Орехи крупно порубить. Замесить тесто, добавляя орехи.

2 Оставить тесто на 40 мин., затем обмять. Оставить еще на 25 мин., обмять. Дать тесту подняться.

3 Сформовать батон, нарезать его кусками толщиной 1 см. Противень смазать маслом, выложить на него лепешки и посыпать их мукой. Выпекать 20 мин при 180 °C.



1



2



3





крендели с тремя видами семечек

ЧТО НУЖНО:

500 г	муки
30 г	сливочного масла
1 ч. л.	соли
10 г	сухих дрожжей
300 мл	воды
1 ст. л.	сахара
2 ст. л.	тыквенных семян
2 ст. л.	подсолнечных семян
2 ст. л.	кунжутных семян
3 ст. л.	молока

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 10
1 порция: 208,9 ккал,
белки – 7,1 г, жиры – 3,7 г, углеводы – 36,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миску просеять горкой муку. Сделать сверху углубление, по краям распределить соль и сахар. Добавить небольшими кусочками сливочное масло. В центр поместить дрожжи, влить воду. Мешать, начиная от середины, так, чтобы мука с краев сама опускалась к центру. Размешивать круговыми движениями 12 мин.

2 Переложить тесто на стол. Вымешивать 2 мин., затем собрать тесто в шар и вновь вымесить, 2 мин. Повторить эту операцию не менее 5 раз. С силой отбить тесто об стол в течение 8 мин., завернуть в пищевую пленку и оставить в теплом месте на 15 мин.

3 Смешать по 2/3 части каждого вида семян. На присыпанном мукой столе размять тесто руками, аккуратно вмешивая в него семечки.

4 Тесто разрезать на 12 частей, каждую часть раскатать в лепешку, а затем сложить ее три раза, чтобы получилась тонкая длинная колбаска.

5 Переплести колбаски крендельками, закрепив концы влажными руками.

6 Противень смазать маслом, выложить крендельки, сбрызнуть их молоком и присыпать оставшимися семенами. Оставить в теплом месте на 40 мин. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25 мин.

хлеб из кукурузной муки с чили

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
1 порция: 412,3 ккал,
белки – 11,5 г, жиры – 9,2 г, углеводы – 70,8 г









ЧТО НУЖНО:

- **2** стакана кукурузной муки
- **2,5 ст. л.** пшеничной муки
- **1 ст. л.** сахарного песка
- **1,5 ст. л.** разрыхлителя для теста
- **0,5 ст. л.** соды
- **1 ст. л.** соли
- **225 мл** кефира
- **115 мл** молока
- **2** яйца
- **50 г** сливочного масла
- **150 г** консервированной кукурузы
- **1** красный острый перчик
- **1** зеленый острый перчик

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать муку, соду, сахар, разрыхлитель и соль.

2 Яйца взбить с кефиром и маслом, ввести в мучную смесь и замесить тесто. Кукурузу откинуть на дуршлаг. Перцы мелко нарезать, смешать с кукурузой и добавить к тесту.

3 Смазать маслом форму и переложить в нее тесто. Запекать 20–25 мин. в духовке, разогретой до 200 °С.

булочки с чеддером



ЧТО НУЖНО:

1,5	стакана муки
1 ст. л.	разрыхлителя
1 ст. л.	сахара
1 ч. л.	соли
1	неполный стакан молока
1 ст. л.	свежего измельченного тимьяна
1	стакан тертого сыра чеддер
125 г	сливочного масла

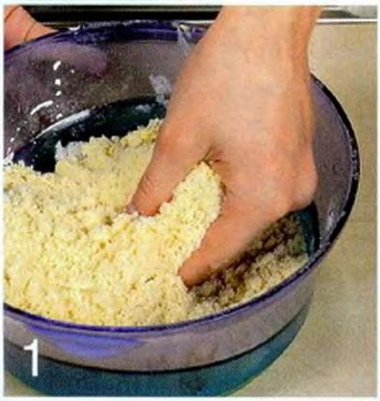
Время приготовления: 45 мин.
Порций: 14
1 порция: 160 ккал,
белки – 3,9 г, жиры – 10,1 г, углеводы – 13,3 г

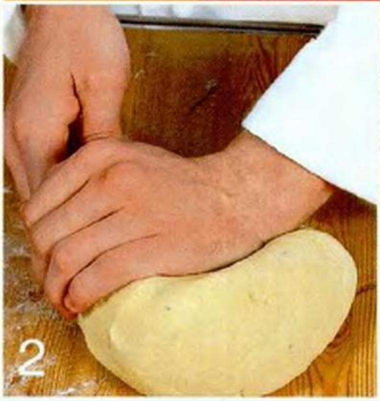
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тимьян залить молоком и дать настояться, 5 мин. Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем, сахаром и солью, перемешать. Добавить сыр, сливочное масло и вымесить. Тесто должно напоминать крупную крошку. Влить молоко с тимьяном и вымесить еще раз.

2 Размять тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 см.

3 Стаканом вырезать из теста кружки. Остатки теста еще раз вымесить, размять в такой же пласт и вырезать кружки. Разогреть духовку до 190 °С. Булочки выложить на смазанный маслом противень на расстоянии 4 см друг от друга. Выпекать 20 мин.









булочки к ужину



ЧТО НУЖНО:

450 г	муки
1 ст. л.	сахара
0,5 ч. л.	соли
100 г	сливочного масла
1,5 ч. л.	сухих дрожжей
1	яйцо
125 мл	молока
125 мл	кипятка

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 10
1 порция: 242,4 ккал,
белки – 6,2 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 42,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в миску, добавить маленькими кусочками 1,5 ст. л. сливочного масла, дрожжи, сахар и соль. Замесить тесто. По консистенции оно должно напоминать хлебные крошки.

2 В другой миске слегка взбить яйцо. Смешать молоко с кипятком, добавить к взбитому яйцу. Тщательно перемешать. Влить смесь в муку и замесить тесто. Вымешивать на присыпанной мукой поверхности 10 мин. Миску смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься, 1 ч.

3 Тесто обмять, еще раз тщательно вымесить и раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной примерно 1 см.

4 Вырезать из теста кружки диаметром 8 см. Остатки теста снова вымесить и раскатать. Вырезать такие же кружки.

5 Оставшееся сливочное масло растопить. Смазать маслом одну сторону каждого кружка.

6 Сложить кружки пополам так, чтобы масло было внутри.
Выложить булочки на противень, накрытый бумагой для выпечки. Смазать оставшимся маслом, накрыть кухонным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 мин. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин.

Подавать теплыми.

ирландский хлеб

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10
1 порция: 248,8 ккал
белки – 7,9 г, жиры – 5,0 г, углеводы – 43,0 г









ЧТО НУЖНО:

250 г	пшеничной муки
250 г	пшеничной муки грубого помола
100 г	овсяных хлопьев
0,5 ч. л.	соды
1 ч. л.	соли
25 г	сливочного масла
500 мл	молока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Противень присыпать мукой. В миске смешать обычную муку с мукой грубого помола. Добавить овсяные хлопья, соль, соду и нарезанное на кусочки масло.

2 Влить молоко и быстро вымесить тесто. Сформовать плоскую круглую лепешку диаметром примерно 20 см.

3 Положить лепешку на противень и сделать ножом глубокие надрезы. Выпекать 35 мин. Вынуть из духовки, накрыть сухим полотенцем и дать немного остыть. Подавать теплым.

хлеб с финиками

ЧТО НУЖНО:

- **650 г** муки
- **2 ч. л.** крупномолотого черного перца
- **2 ч. л.** соли
- **7 г** сухих дрожжей
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **450 мл** теплой воды
- **350 г** вяленых фиников без косточек
- растительное масло для смазывания

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 12
1 порция: 296,1 ккал,
белки – 6,4 г, жиры – 4,9 г, углеводы – 56,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять, добавить перец, соль и дрожжи. Влить масло и воду, замесить тесто. Вымешивать 10 мин. Поместить в смазанную маслом емкость, накрыть пленкой и оставить на 1 ч.

2 Финики крупно нарезать. Добавить в тесто.

3 Противень накрыть листом пергамента. Сформовать из теста овальную буханку. Ножницами сделать диагональные разрезы через 4 см. Присыпать мукой. Оставить на 15 мин. Поместить в духовку и выпекать 45 мин. при 200 °C. Остудить на решетке.



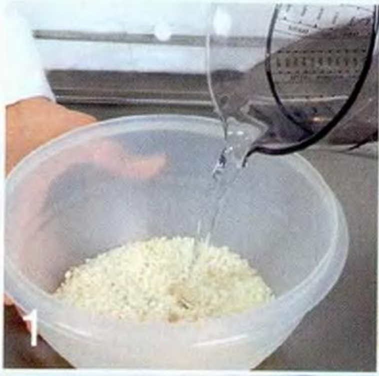




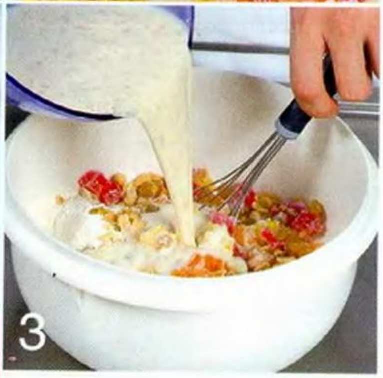


имбирный хлеб

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 16
1 порция: 211,5 ккал,
белки – 4,1 г, жиры – 9,4 г, углеводы – 27,6 г









ЧТО НУЖНО:

1,3 стакана риса
1,5 стакана пшеничной муки
125 г сливочного масла
2 яйца
2 ст. л. арахиса
3 ст. л. цветного мармелада
0,5 стакана изюма
0,5 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. соды
0,5 стакана жидкой сметаны

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис промыть, обсушить, смолоть в муку. Пшеничную муку смешать с рисовой, добавить молотый имбирь. Масло размягчить, добавить к мучной смеси.

2 Орехи, изюм и мармелад мелко порубить, смешать с мукой.

3 Духовку нагреть до 190 °С. Яйца взбить, соединить со сметаной, добавить к смеси. Замесить тесто. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать 1 ч 15 мин.

банановый хлеб

ЧТО НУЖНО:

4	банана
3	яйца
1 ч. л.	ванильного сахара
200 мл	растительного масла
300 г	муки
2 ч. л.	разрыхлителя теста
0,5 ч. л.	соли
100 г	сахара
50 г	фундука

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10
1 порция: 404 ккал,
белки – 6,0 г, жиры – 24,8 г, углеводы – 39,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фундук порубить ножом в крошку. Бананы очистить, размять пестиком и тщательно смешать с яйцами, ванильным сахаром и растительным маслом.

2 Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем и солью. Добавить сахар, перемешать. Влить банановую смесь, добавить орехи, перемешать.

3 Разогреть духовку до 160 °С. Форму для выпечки смазать маслом. Влить тесто, присыпать сверху рубленым фундуком. Выпекать 60 мин. Дать постоять 30 мин., затем вынуть из формы.







Школа кулинарного мастерства

Школе кулинарного мастерства исполняется 4 года

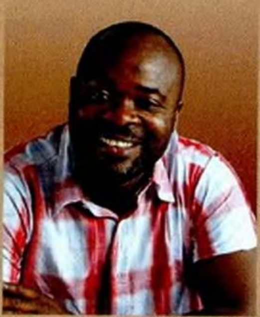
Мы первыми открыли для Вас увлекательный мир кулинарии.

мы открываем новый сезон!

Для занятий в ноябре мы пригласили лучших шеф-поваров столицы и приготовили много сюрпризов. Специально для вас – новые преподаватели, новые программы, новые цены.



Отправьтесь за последними теплыми деньками в солнечную Испанию вместе с Марком Эпштейном. Удивите своих гостей традиционной испанской паэльей, каталонским супом с фрикадельками, разнообразными тапас и вкуснейшим салатом с телятиной и хамоном.



Почувствуйте себя настоящим мужчиной и узнайте все о приготовлении мяса. Для искушенных ценителей – из самого сердца Африки – Ричард Нгум Нгум делится своими секретами. Семь способов прожарки мяса и эксклюзивные маринады и соусы.



Погрузитесь в сладостный мир безе и грильяжа вместе с Нонной Аксеновой. Отведайте ее эклеры с нежнейшим творожным кремом, йогуртовый торт и фирменный наполеон с яблоками, заслуживший признание самого президента Франции Жака Ширака.



Откройте для себя тайны загадочной ливанской кухни вместе с Фади Эль Омаром. Почувствуйте аромат Востока, приготовив настоящий табуле, мутабаль и хумус.

Темы занятий на ноябрь: **домашние обеды** – 1500 руб., **японская кухня** – 1500 руб., **домашняя выпечка** – 1500 руб., **китайская кухня** – 1500 руб., **курс для начинающих кулинаров, «от простого к сложному»** (1 занятие – 1300 руб., 4 занятия – 3600 руб.), **грузинская кухня** – 1500 руб., **декоративное оформление блюд и основы карвинга** – 1000 руб., **испанская кухня** – 2500 руб., **готовим мясо на гриле** – 1500 руб., **ливанская кухня** – 2500 руб., **итальянская паста** – 1500 руб., **универсальные возможности замороженных овощей** – 850 руб.

Осень может быть такой приятной... В особенности если порадовать себя вкусными блюдами, приготовленными в веселой компании.

проведите осень вместе с нами!



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открылась редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



где купить

- **Оливковое масло Monini**
«Метро», «Ашан», «Стокманн», «Патэрсон», «Сельмой континент», «12 месяцев», «Азбука вкуса», «Алые паруса», «Реал», МегаЦентр «Италия», www.ameria.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 22(30), ноябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 208 100 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

2EME SALON DU CHOCOLAT MOCKBA-MOSCOW

фуд шоу



30 ноября – 2 декабря, Гостиный Двор

2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада

Дефиле в шоколадных платьях. Фантастические наряды создаются модными дизайнерами совместно с шоколадными мастерами. Им нужно не только придумать шикарное платье, но и сделать так, чтобы шедевр «удержался» на модели. В этом году в дефиле покажут платья, созданные Валентином Юдашкиным, Дмитрием Логиновым, Кирой Пластининой и Жан-Поль Эваном, мастером шоколада №1 в мире. **«Самая большая чашка айриш-кофе Bushmills»** с регистрацией в «Книге рекордов России». 10 лучших бариста (специалистов по приготовлению кофе) России за полтора часа приготовят 200 литров кофейного напитка, который смогут попробовать более 1500 гостей фестиваля. На приготовление пойдет 25 кг кофейных зерен, 12,5 л старейшего ирландского виски Bushmills, 48 литров сливок. **Мастер-классы.** На суд гостей «ФУД-ШОУ» будут представлены творчески переработанные суши и роллы. Они будут выложены на полуобнаженных телах девушек-моделей! Ради «ФУД-ШОУ» на один день в Москву приедет сицилиец Манфреди Барбера, представитель четвертого поколения династии, семейный бизнес которой – выращивание оливковых деревьев и производство масла. С собой он привезет несколько десятков литров масла разных сортов, чтобы его ученики могли попробовать этот великолепный продукт, научились ценить его и отличать качественное масло от распространенных подделок. **Кухонная техника как искусство.** В сопровождении охраны на фестиваль прибудет «самая красивая в мире индукционная поверхность» Aurora от Electrolux. Этот титул был присвоен ей на крупнейшей дизайнерской выставке DesighEx NZ, проходившей в Новой Зеландии летом этого года. **Благотворительные аукционы.** На одном из них с молотка пустят коллекцию «12 стульев» – специальный проект журнала «Ручная работа». 12 старых стульев благодаря талантливым дизайнерам и художникам обрели новый вид. Более того, они стали по-настоящему драгоценными: их начинили подарками, а в один из стульев, согласно известной литературной традиции, зашили бриллианты. **Семейный праздник.** Детские площадки оборудуют всем необходимым для отдыха и развлечений: мягкими домиками, удобной мебелью, игрушками. Маленькие посетители фестиваля смогут принять участие в театрализованных представлениях и «тест-драйве» детских автомобилей; стать зрителями показательных выступлений игрушечных радиоуправляемых вертолетов и вступить в дискуссию с Эйнштейном; посетить модный показ, на котором йоркширские терьеры в сопровождении «звездных» хозяев продемонстрируют стильные новогодние костюмы; вместе с родителями научиться готовить обед, делать подарки и новогодние украшения своими руками. **Для родителей.** Новогодние и рождественские подарки, ресторанный дворик – лучшие заведения Москвы, книжный магазин, винная и сигарная комнаты.

www.foodshow.ru

* Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в программу


Товар сертифицирован. Реклама
В гармонии с жизнью

